

Client \_\_\_\_\_ Quantité \_\_\_\_\_  
Projet \_\_\_\_\_ Position \_\_\_\_\_

## Cellule de refroidissement rapide Modi Active

Modèle: W14AL

Cod: W51146000011



Cellule de refroidissement rapide multifonction Modi version Active 14 niveaux (15 bacs 360x165x150 mm), plage de température -40°+65°C. Il est équipé des fonctions: refroidissement rapide, surgélation, cycle manuel, décongélation, levée, maintien, séchage, chocolat. Système de réfrigération groupe logé avec condensation à l'air avec gaz réfrigérant écologique R290. Écran tactile de 4,3 pouces sur la porte et modes de fonctionnement avec recettes personnalisables, à temps ou sonde au cœur. Ventilation réglable de 25 à 100%. Rendement refroidissement rapide +90/+3°C - 70 Kg; rendement surgélation +90/-18°C - 60 Kg. Classe climatique 5 heavy duty, dégivrage par gaz chauds. Épaisseur de l'isolation 60 mm - HFO à haute performance d'isolation et à faible impact environnemental (sans CFC, HCFC, HFC). Détendeur électronique et évaporateur traité anticorrosion. Porte à fermeture douce avec système anti-odeur avec Joint magnétique à à chambre triple, facilement remplaçable, sonde à cœur avec connecteur à vis et boîtier sur la porte. Finition extérieure et intérieure en acier AISI 304, groupe ventilateur et couvercle du condenseur amovibles sans outils. Équipement: 4 couples de glissières et 4 grilles plastifiées EN60x40. Connexion ModBus/RTU Rs485 en standard. Cosmo: connexion wi-fi pour la surveillance à distance via Cosmo App. Lorsqu'il est câblé sur des tables et des armoires Coldline, il sert de plaque tournante pour la surveillance à distance des équipements connectés.

### Données techniques

|                                |                         |
|--------------------------------|-------------------------|
| Plan de travail:               | 4 cm d'épaisseur        |
| Capacité maxime:               | 15 bacs 36              |
| Capacité brute:                | 463 lt                  |
| Temperature de fonctionnement: | -40°+65°C               |
| Plage de ventilation:          | 25% - 100%              |
| Humidificateur:                | Non disponible          |
| Groupe frigorifique:           | Groupe logé             |
| Rendement +90/+3:              | 70 Kg                   |
| Rendement +90/-18:             | 60 Kg                   |
| Classe climatique:             | 5                       |
| Gaz réfrigérant:               | R290 (GWP=3)            |
| Charge de réfrigérant:         | 150g                    |
| Dégivrage:                     | A gaz chaud             |
| Détendeur:                     | Expansion électronique  |
| Dimensions:                    | 780x800x1778 mm         |
| Dimensions emballage:          | 875x915x1826 mm         |
| Alimentacion:                  | 220-240 V - 50 Hz       |
| Puissance frigorifique:        | 5546 W*                 |
| *:                             | Evap. -10°C Cond. +40°C |
| Bruit:                         | 69,8 dB                 |

### Caractéristiques

|                           |                                                                                                      |
|---------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Fonctions:                | Refroidissement rapide, surgélation, décongélation, levée, maintien, séchage, chocolat, cycle manuel |
| Equipment:                | 4 couples de glissières EN60x40, 4 grille plastifiées EN60x40                                        |
| Control:                  | Display écran tactile 4,3" avec prise USB                                                            |
| Portes:                   | Coussiné, avec système anti-odeurs                                                                   |
| Joint de porte:           | Chambre triple, magnetique facilement remplaçables                                                   |
| Sonde au coeur:           | Sonde au coeur, 1 point de détection, libération rapide facilement remplaçable                       |
| Isolement:                | 60 mm d'épaisseur - sans CFC/HCFC                                                                    |
| Finition interne/externe: | Finition extérieure et intérieure en acier AISI 304                                                  |
| Coins internes:           | Angles arrondis pour garantir une hygiène maximum                                                    |
| Poignée:                  | En acier inox AISI 304, épaisseur 2 mm                                                               |
| Grilles et guides:        | Acier inoxydable AISI 304 à dégagement rapide                                                        |
| Pieds:                    | En acier inoxydable AISI 304 réglables h 100/150 mm                                                  |
| Cosmo:                    | Système de commande à distance Wi-Fi                                                                 |

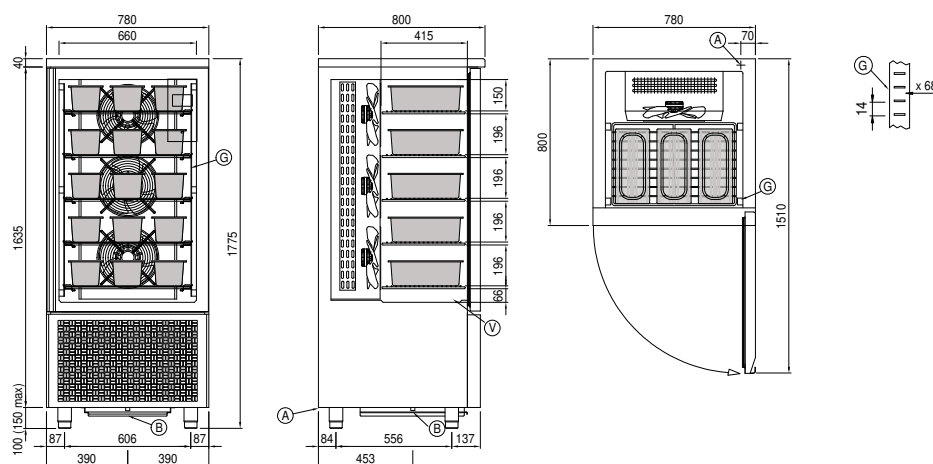
### Accessoires et variantes

|                                                |                                                   |
|------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
| Peinture RAL                                   | Pied abaissé h 55/70 mm                           |
| Sonda al cuore a 3 punti di lettura            | Kit de 4 roulettes pivotantes avec frein h 128 mm |
| Sonda al cuore riscaldada a 1 punto di lettura | Plateau aluminisé EN60x40 h 20 mm                 |
| Inversion d'ouverture de porte                 | Grille en acier inoxydable EN60x40                |
| Alimentazione frequenza 60Hz                   | Grille plastifiée EN60x40                         |
| Autres alimentations                           | Paire de glissières type L 398 mm EN              |

### COSMO - contrôle wi-fi

Cosmo est la technologie Wi-Fi exclusive de The Nice Kitchen qui permet de connecter, de mettre à jour et de contrôler la cellule de refroidissement rapide MODI à partir de smartphones. MODI est également un hub Cosmo et permet de superviser à distance les appareils Coldline qui y sont connectés. Depuis l'application, il est possible de vérifier les conditions de fonctionnement de chaque machine et de recevoir des alertes en cas de fonctionnement anormal.

### Dessin technique



- A: Sortie cable d'alimentation      B: Condensation de vidange      G: Empattement de crémaillère
- V: Bacs 360×165×120h (Non inclus)